

新ブランド いわて

八幡平市

待望のデビュー

自然を母に、名水を父に生まれ、
八幡平市の豊かな自然にはぐくまれた牛の
新ブランドがスタートしました。

豆知識：牛肉の格付け

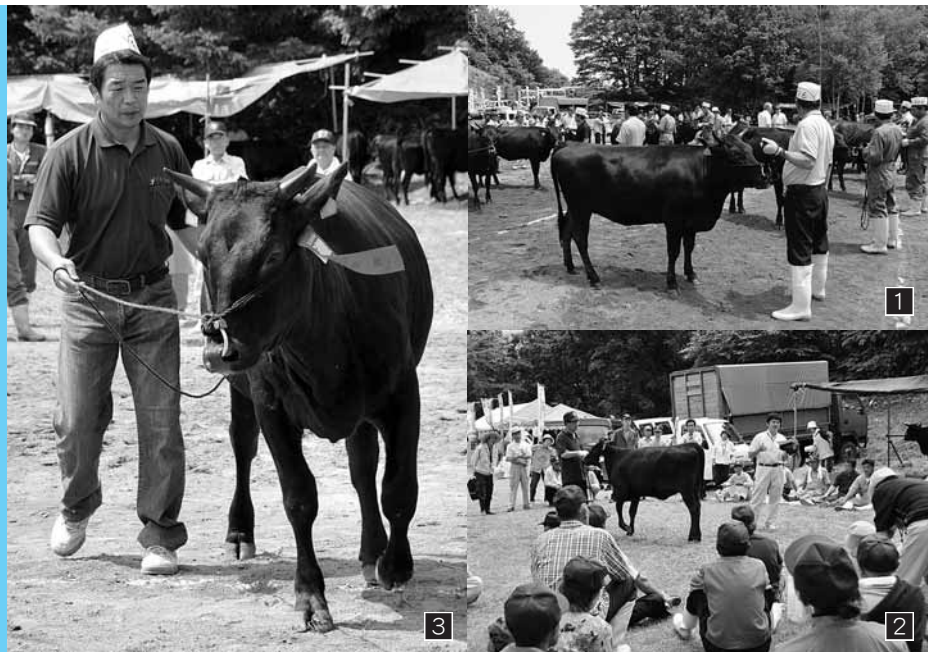
		肉質等級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	A5	A4	A3	A2	A1
	B	B5	B4	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

牛肉の格付けは、社団法人日本食肉格付協会が定める全国統一の基準で行われています。

格付は、上の表のとおりA～Cの3段階で評価される「歩留等級」と5～1で5段階に評価される「肉質等級」を組み合わせた15段階です。

ロース芯の面積などによって算出される歩留等級と、脂肪の入り具合、肉の締まりや色など4項目について審査して、最も低いものを採用する肉質等級によって決定します。

八幡平市産の黒毛和牛は、約75%がA4・A5に格付けされています。



①市内の優良な牛を評価する畜産共進会（7月3日、松尾畜産共進会場）②入賞牛をモデルに飼育技術を学ぶ生産者③黒毛和種若雌の部で名誉賞に輝いたおつき号

高く評価される 八幡平市の黒毛和牛

「農と輝の大地」を将来像に掲げる市は、農業がとても盛んなまちです。農林水産省が行った平成18年度生産農業所得統計によると、市の農業産出額は142億2千万円で、県内でも第5位という高い水準にあります。

市では、黒毛和牛など肉用牛の生産も盛んに行われています。和牛の子牛を生産する繁殖農家は市内に約300戸あり、年間約1300頭の子牛を市場に出荷。子牛を育てて成牛にする肥育農家は市内に6戸あり、年間に黒毛和牛約180頭を市場に上場しています。また、市内産の肉用牛は、出荷の規模だけでなく肉の品質でも高い評価を受けており、子牛は県内外で多数肥育されて、ブランド牛などとして品質の高い格付けを受けています。さらに、市内で肥育された牛の肉も約75%が上物とされるA4・A5等級に格付けされています。

品質にこだわり 確かな仕事の生産者

新岩手農協西部地域和牛改良組合の小林辰雄組合長は

「肥育農家が育てやすいよう、餌をたくさん食べる元気な子牛を生産するのが繁殖農家の使命です。肥育農家のニーズに合わせた良い子牛づくりを心掛けています」と、こだわriを見せます。

同農協西部地域肥育牛生産部会の立花貴人部会長は「子牛が持つ能力を引き出すのが、肥育農家の役目。ストレスを掛けないよう、1頭1頭を大切に育てています」と仕事ぶりを教えてくれました。

市牛肉推進協議会で 販売力を強化

このように、市は内外のブランド牛にも引けを取らない高品質の肉を生産する産地ですが、これまでは「いわて牛」として芝浦や仙台の市場などで販売されることが多く、あまり知られていませんでした。



肥育農家と繁殖農家が連携して牛づくり

八幡平市は牧野や草地など粗飼料資源が豊富で、良い牛を育てるには最高の環境がそろっています。



和牛改良組合
小林辰雄 組合長



4



3



1



2

1「郷土の牛肉と野菜の出会い」では、会場内に八幡平牛の
見本を展示2認証を受けた牛肉にはシールを貼り付けます3
霜降りのすばらしい牛肉4おいしそうな八幡平牛ステーキ

生産者も、地元で消費する機会がないことから、食べた感想を聞く機会もない状況が続いていました。

観光客からも地域の食材に対する要望が高まり、地元の生産者が育てた高品質の肉を地元で消費したいとの声を受け、関係機関を交えて事業展開についての協議を行いました。この中で、市内で生産された黒毛和牛についてブランド化して、広く内外に発信することで地域産業を活性化しようとして4月28日、八幡平市牛肉推進協議会を設立しました。

市内のみで生産 こだわりのブランド

同協議会は、新たなブランドとして「いわて八幡平牛」を立ち上げ。この名称は、八幡平市内で生まれ、市内で肥育された牛のうちAまたはBの4・5等級に格付けされたもののだけが認証され、使用することができるとブランドです。

他のブランド牛などでは、肉質が一定以上であれば子牛の誕生地を問わずに認証するというものもありますが、「いわて八幡平牛」は一貫して市内で生産されたものに限定しました。条件が厳しくなることで、生産される量は限

試食会で八幡平牛の 魅力を堪能する

こうした仕組みが根付いていくためには、何よりもブランドの知名度が高まることが欠かせません。この「いわて八幡平牛」ブランドを広く知ってもらうようと市牛肉推進協議会は6月30日、「郷土の牛肉と野菜の出会い」を八幡平ハイツで開催しました。

観光関係者や市民など約1



目の前で調理される料理に釘付け

いわて八幡平牛は大変ものがあるので、肉本来のおいしさを楽しんでもらいたいですね。

八幡平ハイツ
河村浩一 料理長





8



6



7



5

5口の中でとろける八幡平牛の握りずし 6八幡平牛のハンバーグは肉汁が広がります 7提案料理のキーマカレーパン 8香ばしい牛肉の焼ける香りが食欲をかきたてます

この日の料理を担当した河村浩一料理長は「八幡平牛は前沢牛などのブランド牛と比べても大変品質の良い肉です。赤身と脂身のバランスが良く、おいしい料理ができます」と料理人の目から八幡平牛の魅力を教えてくださいました。

この日用意されたのは、八幡平牛のステーキや握りずし、しゃぶしゃぶなどといった素材の持ち味を生かして八幡平牛の良さを味わってもらおうという料理です。このほか、ハンバーグやロールキャベツなど、通常は使いにくい腕やすねなどの部位を使った料理も提案。ホテルや民宿、飲食店の関係者などへ、市内での提供拡大を呼び掛けました。

40人が参加。同協議会の会長を務める田村正彦市長は「地域の農産物を観光客や市民に味わってもらうことで、地域産業の発展につながります。すばらしい食材を存分に味わってください」とあいさつしました。

日本一のブランドを 目指して取り組み

「いわて八幡平牛」ブランドは、まだ始まったばかり。この取り組みを成功に導くためには、消費者に支持される良質な肉を生産することはもちろんのこと、今後は市内で生産されるさまざまな農産物とセットで販売するなど、幅広い戦略も必要です。

「農と輝の大地」として、日本一の産地を目指し、これからも取り組みます。

いわて八幡平牛の おいしさを確かめて

この「いわて八幡平牛」を取り扱う食肉店やホテル、飲食店などには目印として、下ののぼり旗やポスターの掲示をお願いしています。

地域の産業を育てるには、地域に住む皆さんの力が何よりも欠かせません。八幡平市が誇る、雄大な自然の恵みを一身に集めるとともに、市内の生産者が丹精を込めた牛肉を、一度味わってみてはいかがでしょうか。

いわて八幡平牛ブランドについて詳しくは、新岩手農協西部地域営農経済センター（☎75-1111）まで。



おいしい料理を参加者全員で楽しみました

